**PDF版**

# ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはＷｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

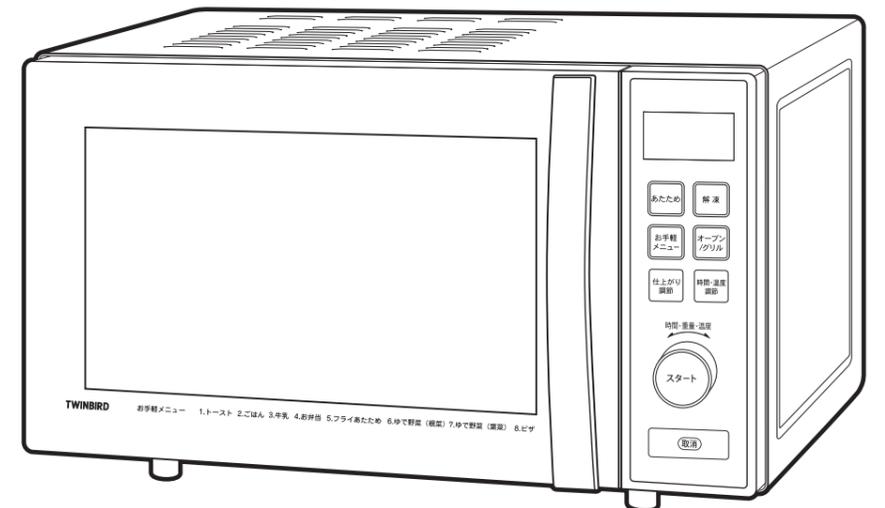
※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします
TWINBIRD

家庭用

オーブンレンジ

# DR-D917
# 取扱説明書

保証書別添

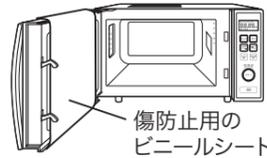
## 本製品を正しく安全にご使用いただくためのお願い

- 本取扱説明書をよくお読みください。不適切な取り扱いは事故につながります。
- ご使用まえに、本取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用に使用しないでください。
- 別添の保証書は、「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、本取扱説明書とともに、大切に保管してください。

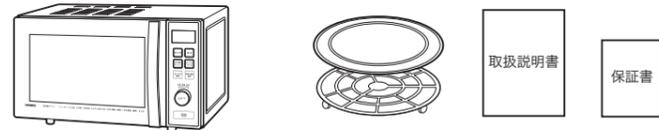
# ご使用のまえに

## 傷防止用のビニールシートをはずす

**ご使用前に、傷防止用のビニールシートをはずします。**
**焦げ・変形・発火の原因になります。**

（1）ドアの固定用のテープをはがして、ドアを開けます。
（2）傷防止用のビニールシートをはずします。
（3）丸皿・回転網を取出します。

## パッケージの内容を確認する

**不足するものがありましたら、お客様サービス係** ➡35ページ **までご連絡ください。**

- **本　体**
- **付属品：丸　皿　×1枚**
  - **回転網　×1枚**
  - **取扱説明書（本書）　×1冊**
  - **保証書　×1枚**

## 「安全上のご注意」を読む

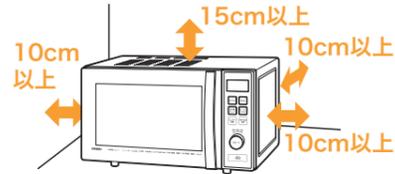
➡ 4ページ

**本製品を正しく安全にご使用いただくために、ご使用のまえに必ず「安全上のご注意」をお読みください。**

## 本製品の設置と接続を行う

➡ 5ページ

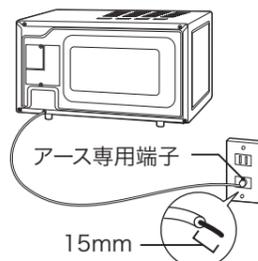
**上面は15cm以上、両側面・背面は壁や家具などから10cm以上離して設置する**

⚠
- ラックや棚の中に設置しないでください。
- 加熱中は本体が熱くなり、排気口からも熱が排出されます。
  熱に弱い壁紙や家具の近くには設置しないでください。
- テレビやラジオ、無線LANなどのアンテナ線から4m以上、離してください。

## 感電防止用のアース線を接続する

➡ 4ページ

**ご家庭にあるアース端子付コンセントにアース線を接続する**

（1）アース線が本体背面のアース端子にきちんと取付けられていることを確認します。
（2）アース線の先端の皮を取りはずします。
（3）バラけないように芯線をねじり、アース端子にアース線を固定します。

- アース線の先端がコンセントに触れないように注意して、作業をしてください。
- 感電を防止するため、アース線ははずれないように確実に取付けてください。

**ご家庭にアース端子付コンセントがない場合**

**販売店または電気工事店にご相談ください。**

## 「カラ焼き」をする

➡ 9ページ

**庫内やヒーターなどの部品に付着している油を焼き切るために、カラ焼きをします。**

## 調理を開始する

➡13ページ





# 目次

# 安全上のご注意

ご使用のまえに、この「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しくご使用ください。
ここで示した注意事項は、安全に関する重要な内容を記載しています。必ず守ってください。

| 表示 | 表示の意味 |
|---|---|
| ⚠危険 | 死亡または重症を負うおそれが高い内容です。 |
| ⚠警告 | 死亡または重症を負うおそれがある内容です。 |
| ⚠注意 | けがをしたり物的損害が発生するおそれがある内容です。 |

| 図記号 | 図記号の意味 |
|---|---|
| ⊘ | 絶対にしてはいけない「禁止」の内容です。図の中に具体的な内容が表示されることがあります。 |
| ! | 必ず実行していただく「強制」の内容です。図の中に具体的な内容が表示されることがあります。 |

## ⚠ 危険

### 絶対に分解したり修理や改造は行わない。

感電・発火・けがの原因になります。
故障した場合は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。 ➡35ページ

### 吸気口・排気口・穴・すき間などに、ピンや針金などの金属物、異物、指を入れない。

高圧部があり、感電・けがをするおそれがあります。
異物が入った場合は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。 ➡35ページ

## 設置するとき

### ⚠ 警告

### アース線を確実に取付ける。

故障や漏電のときに、感電の原因になります。

- **アース端子付きコンセントがある場合**
  アース線の先端の皮を取りはずし、アース端子に確実に固定します。
  (1) アース線が本体背面のアース端子にきちんと取付けられていることを確認します。
  (2) アース線の先端の皮を取りはずします。
  (3) バラけないように芯線をねじり、アース端子にアース線を固定します。
  ※アース線の先端がコンセントに触れないように注意して、作業をしてください。
  ※感電を防止するため、アース線ははずれないように確実に取付けてください。
  ※ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。
- **アース端子付きコンセントがない場合**
  販売店または電気工事店にアース工事(D種接地工事)を依頼してください。
- **水気や湿気の多い所に設置する場合**
  必ず販売店または電気工事店にアース工事(D種接地工事)を依頼してください。

**<湿気の多い場所>** 飲食店の厨房、土間・コンクリート床、酒・しょう油などの醸造・貯蔵所
**<水気のある場所:漏電遮断機も設置>** 八百屋・魚屋など水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など結露が起きやすい所

### 吸気口や排気口をふさがない。

過熱による発火・故障の原因になります。

### 熱に弱いもの、燃えやすいものを近づけない。

畳・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上、カーテンの近くに置かないでください。
変形・変色・反り・引火・火災の原因になります。

### スプレー缶などの近くで使わない。

熱による引火・爆発の原因になります。

## 設置するとき(つづき)

### ⚠ 警告

### 火気(コンロやストーブ)などの近く、水や油のかかる場所に置かない。

火災・感電・漏電の原因になります。

### 庫内の包装材を取り出す。

焦げ・変形・発火の原因になります。

### ⚠ 注意

### 壁や家具から離して設置する。

過熱して故障したり、発火・火災の原因になります。
上面は15cm以上、両側面・背面は壁や家具などから10cm以上離して設置してください。
加熱中は本体が熱くなり、排気口から熱が排出されます。
熱に弱いものを本体の近くに置かないでください。

- ラックや棚の中に設置しないでください。
- 熱に弱い壁紙や家具の近くには設置しないでください。
- テレビやラジオ、無線LANなどのアンテナ線から4m以上、離してください。

### 本体の上にものを置かない。

置いたものが過熱したり、変形することがあります。

### 転倒や落下させない。

けが・感電や電波漏れの原因になります。

- 不安定な場所に置かないでください。
- 置き台からはみ出さないでください。
- ドアに無理な力を加えないでください。

※転倒・落下したときは、外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店に点検を依頼してください。

### 直射日光の当たる場所に置かない。

製品劣化の原因になります。

## 電源プラグ・電源コードを取り扱うとき

### ⚠ 警告

### 定格15A以上、交流100Vのコンセントを単独で使用する。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が発熱して、発火の原因になります。

### 電源コードを傷つけない。

電源コードを破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。
また、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

### 傷ついた電源コードや電源プラグは使わない。

感電・ショート・発火の原因になります。

### 電源プラグは根元まで確実に差し込む。

**コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。**
差し込みがゆるいと、感電・発熱により火災の原因になります。

### ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

感電のおそれがあります。

### 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電・ショートによる発火の原因になります。

## 電源プラグ・電源コードを取り扱うとき（つづき）

### ⚠ 警告

**長期間使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。**
絶縁劣化による火災の原因になります。

**電源コードは、排気口や温度の高い部分に近づけない。**
火災・感電の原因になります。

## 使用するとき

### ⚠ 警告

**調理中に電源プラグの抜き差しをしない。**
火花が発生し、感電・発火の原因になります。

**子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。**
感電・やけど・けがのおそれがあります。

**食品を加熱しすぎない。**
少量のもの、油が付いたものは、加熱時間が長いと発煙したり発火するおそれがあります。
様子を見ながら加熱してください。

**飲み物や油脂の多い食品は加熱しすぎない（突沸に注意）。**
取り出すときに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります。様子を見ながら加熱してください。加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
- 飲み物をあたためるときは「お手軽メニュー／3.牛乳」で加熱してください。 ➜16ページ
- 加熱前・加熱後は、必ずスプーンでかき混ぜてください。
- 容器は庫内中央に置き、広口で背の低い容器に8分目まで入れてください。

**びんや密封容器の栓やフタははずす。**
破裂によるけが・やけどのおそれがあります。

**卵はそのまま加熱しない。**
破裂によるけが・やけどのおそれがあります。
卵は割りほぐしてから加熱してください。

**殻・膜などがある食品は、切れ目や割れ目を入れてから加熱する。**
ぎんなんや栗、イカなどは破裂によるけが・やけどのおそれがあります。

**ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する。**
やけどのおそれがあります。

**バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない。**
パンが発火する原因になります。

### ⚠ 注意

**調理以外の目的に使わない。**
過熱・異常動作により、発火・発煙・やけどのおそれがあります。庫内を収納庫として使わないでください。空の容器や庫内が空（食品なし）の状態で使用しないでください。衣類の乾燥などに使用しないでください。

**庫内を収納庫として使わない。**
間違って加熱した場合、破裂・火災の原因になります。

**ドアが損傷した場合は使用しない。**
修理はお買い上げの販売店に依頼してください。

**汚れている庫内で加熱しない。**
付着した食品カスや油が焦げて、火花が出たりします。
こまめにお手入れをしてください。 ➜32ページ

**丸皿やドアに衝撃を加えない。また、急冷したり、水をかけたりしない。損傷した場合は使用しない。**
丸皿やドアガラスに傷がつくと使用中に割れて、けがをするおそれがあります。

**ドアにものを挟んだまま使用しない。**
電波漏れによる障害の原因になります。

**庫内に食品が入っていない状態でレンジ加熱しない。**
本体や庫内が異常高温になるため、やけどのおそれがあります。



## 使用するとき（つづき）

### ⚠ 注意

**家庭用の発電機では使用しない。**
正常に動作しない場合があります。

**鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない。**
発火・発煙の原因になります。

**レンジ加熱では、金属容器やアルミ箔などを使用しない。**
缶詰やレトルト袋の食品は、容器に移してください。金串・アルミケース・アルミキャップ・アルミテープを使用して加熱しないでください。
火花が出て、発火・発煙・ドアガラスの割れる原因になります。

**調理中や調理後しばらくは、ドア、庫内、その周辺に触れない。**
やけどの原因になります。本体上面は約120℃、ドアガラス表面は約100℃の高温となります。
庫内にある食品や丸皿などの出し入れは、お手持ちのミトンなどを使用してください。

**ラップをはずすときは蒸気に注意する。**
ラップをはずすときに、蒸気が一気に吹き出てやけどやけがをするおそれがあります。
注意してゆっくりはずしてください。

## 異常なとき・故障したとき

### ⚠ 警告

**庫内の食品から発煙したり発火したときは、ドアを開けない。**
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。
次の処置をしてください。
（1）ドアを閉めたまま［取消］キーを押す。
（2）電源プラグを抜く。
（3）本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
**鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。**
※そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

**次のような場合は、直ちに使用を中止する。**
- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる
- 自動的に切れないときがある
- 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする
- キーを押して調理を開始しても、加熱されない
- ドアに著しいガタがある
- ドアや庫内に著しい変形がある
- 触れると電気を感じる
- その他の異常・故障がある

※故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。

## お手入れするとき

### ⚠ 警告

**お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。**
感電・やけど・けがのおそれがあります。

**電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布で拭き取る。**
ほこりに湿気がたまり、絶縁不良による火災の原因になります。

### ⚠ 注意

**庫内やドアに油や食品カス、煮汁などを付けたまま放置したり、加熱したりしない。**
さび・発火・発煙・故障などの原因になります。
付着した場合は、本体が冷めてから必ず拭き取ってください。

# 各部の名前とはたらき

本体前面

本体背面

レンジ加熱をするときに押します。 ➜ 13ページ

「お手軽メニュー」を使用するときに押します。表示部に選択したメニューを番号で表示します。 ➜ 14~21ページ

1. トースト　5. フライあたため
2. ごはん　6. ゆで野菜（根菜）
3. 牛乳　7. ゆで野菜（葉菜）
4. お弁当　8. ピザ

「お手軽メニュー」と「解凍」の加熱時間を調節します。

**ダイヤル**

［回す］タイマー時間・温度・解凍の重量を設定します。

10秒から5分　：10秒単位で表示
5分から10分　：30秒単位で表示
10分から30分　：1分単位で表示
30分から95分　：5分単位で表示

［押す］オーブン温度の決定と加熱の開始をします。

**自動電源オフ機能**

調理後しばらく何もしないと、自動電源オフ機能がはたらき、電源が切れます。
ドアを開閉することで電源が入ります。電源が入ると表示部に「0」と表示します。

加熱時間、温度、メニュー番号、残り時間、エラーなどを表示します。

解凍するときに押します。 ➜ 22ページ

オーブンやグリルを使用するときに押します。 ➜ 23~26ページ

オーブン調理中の調理時間と温度変更をします。

加熱を中止するとき、キーを押し間違えたときに押します。
表示部の表示が「0」に戻ります。

加熱中に仕上がり状態を見たいときは、［取消］キーは押さずに、ドアを開けて確認します。
ドアを閉め、［スタート］キーを押すと、加熱を再開します。





# 庫内のカラ焼き

**ご購入後、はじめてご使用になるまえに必ず行ってください**

**注意**

- 加熱中は、本体が熱くなりますので、注意してください。
- 庫内が高温になると、排気口および吸気口からにおいや煙が出ます。
  必ず、部屋の窓を全開にして換気を行うか、換気扇を回してください。
- においや煙に敏感な小鳥などは、煙が入らない別の部屋に移してください。

**準備** 庫内に回転網をセットする
- 丸皿は入れません。

**1** オーブン/グリル を押して「グリル」を表示する

「グリル」が点灯します。

**2**

を回して加熱時間を20分に設定する

**3**

を押す
- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けないでください。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。
- ドアを開け閉めしてください。
  ドアを閉めたままにしているとお知らせ機能が動作します。

**終了**　カラ焼き完了

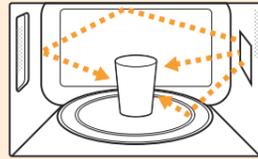
**セット** 庫内の温度を常温まで冷ましてから、丸皿をセットする
- 丸皿を使用しないときは、次の場合のみです。
  パンをトーストするとき ➜ 14ページ　オーブンの予熱をするとき ➜ 23ページ

# 加熱のしくみ

## レンジ加熱　電波は、庫内右側面の照射口(銀色の出口カバー付き)から照射

電波を照射することによって食品の中の水分がぶつかり合い、摩擦熱を発生します。その熱で食品全体を加熱します。

**メリット**

- 早くて簡単
  食品の内外の両方から加熱されるので、すばやく調理ができ上がります。
- 水溶性ビタミンの損失が少ない
  水を使わずに野菜をゆでるので、水溶性ビタミンの損失を抑えることができます。
- 容器ごと加熱
  電波は容器を通り抜け、直接食品に吸収されるので、容器に入れたまま加熱できます。
- お手軽メニュー
  よく使うメニューを自動加熱の「お手軽メニュー」でご用意しています。

**ポイント**

- 加熱時間は、食品の分量にほぼ比例します。食品の分量により加熱時間を調節してください。
- 食品の温度によって、加熱時間は変わります。温度が低ければ、加熱時間を長くしてください。

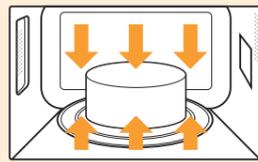
## オーブン加熱

上下のヒーターで庫内の温度を一定に保ち、適温で焼き上げます。

**メリット**

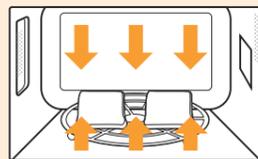
- 予熱あり／予熱なしを設定できます。
- パン生地の発酵ができます。

**ポイント**

- 発酵は庫内の温度を冷ましてから、40℃に設定します。

## グリル加熱

上下のヒーターからの強い熱で焼き上げます。

**メリット**

- ヒーターですばやく焼き上げます。
- 表面はパリッと焼け、中はジューシーに仕上がります。
- ヒーターが上下にあるので、裏返す必要がありません。
- アルミ箔を使った料理（魚の蒸し焼きなど）でもご利用いただけます。

**ポイント**

- 庫内が熱いうちに焼くときは、加熱時間を控えめにしてください。
- 汁や油が底面に落ちそうな料理は、丸皿にのせて加熱してください。
- 材料の種類や脂の乗りにより焦げかたが変わるため、様子を見ながら加熱してください。

## 組み合わせ加熱　「お手軽メニュー／5.フライあたため」が組み合わせ加熱です。

レンジ加熱とオーブン加熱を組み合わせて、加熱します。

**温度過昇防止機能**

レンジ加熱を30分以上(15分×2回)連続して使用した場合など庫内の温度が高温になると、温度過昇防止機能がはたらき、電源が切れます。
ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用します。

**お知らせ機能**

調理後、取り出さないとお知らせ音（ピッピッと5回）が鳴ります。ドアを一度開けて、解除します。





# 「ラップをするもの」と「ラップをしないもの」

| メニューキー | | | ラップ しない | ラップ する | 加熱方法 | ポイント |
|---|---|---|---|---|---|---|
| あたため | | ➡13ページ | ○ | ※ | レンジ加熱 | ※煮もの、蒸しもの、カレーやシチューなどの汁物にはラップをします。 |
| お手軽メニュー | トースト | ➡14ページ | ○ | | グリル加熱 | 直接、回転網に食パンをのせます。 |
| | ごはん | ➡15ページ | ○ | | レンジ加熱 | ふっくら仕上げたいときは表面に水を吹きかけます。 |
| | 牛乳 | ➡16ページ | ○ | | レンジ加熱 | 加熱しすぎないでください(突沸に注意)。 |
| | お弁当 | ➡17ページ | ○ | | レンジ加熱 | ラップなどのほか、フタも取ります。 |
| | フライあたため | ➡18ページ | ○ | | レンジ加熱&グリル加熱 | 丸皿にクッキングシートを敷きます。 |
| | ゆで野菜(根菜) | ➡19ページ | | ○ | レンジ加熱 | 容器ごとラップをします。 |
| | ゆで野菜(葉菜) | ➡20ページ | | ○ | レンジ加熱 | 葉菜のみでラップをします。 |
| | ピザ | ➡21ページ | ○ | | グリル加熱 | 様子を見ながら加熱します。 |
| 解凍 | | ➡22ページ | ○ | | レンジ加熱 | ラップやフタをせずに解凍します。 |
| オーブン/グリル | | ➡23ページ | ○ | | オーブン加熱 グリル加熱 | グリル加熱のときは、様子を見ながら加熱します。 |

**ポイント**

- ラップはゆるめにします。きっちりラップをすると、加熱しすぎになります。
- ラップは容器全体にしないで、フチに2か所ほどすき間を作っておくと、持ち手の部分が熱くなりません。

# 調理時のお願い

**容器は加熱に合ったものを使用する**

使える容器と使えない容器があります。加熱に合った容器を使用してください。➡12ページ

**丸皿や容器を急に冷やさない**

加熱後、庫内にあった丸皿や容器を急に冷やさないでください。ヒビが入ったり、割れたりすることがあります。また、本体のドアに水をかけたりしないでください。

**庫内が熱いときは冷ましてから使用する**

レンジ加熱で30分以上(15分×2回)連続して使用した場合など庫内の温度が高温になると、温度過昇防止機能がはたらき、電源が切れます。その場合は、ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用してください。

**容器を引きずらない**

取り出すときに容器を引きずらないでください。容器が割れたり、庫内に傷が付きます。

## レンジ加熱

**卵はそのまま加熱しない**

卵は割りほぐしてから加熱してください。

**殻・膜などがある食品は、切れ目や割れ目を入れてから加熱する**

ぎんなんや栗、イカなどは破裂によるけが・やけどのおそれがあります。

**加熱しすぎない**

加熱しすぎると、発煙したり、発火したりします。
また、飲み物は取り出したときに、急に沸とうすることがあります。
やけどをすることがありますので、十分に気を付けてください。

**密封された容器は加熱しない**

完全に密封された容器に入った食品を加熱しないでください。容器が破裂し、危険です。
フタや栓を取ってから加熱してください。

**食品を入れずに加熱しない**

食品を入れずに加熱すると、本体部品の劣化や故障の原因になります。

**金属類やアルミ箔は使用しない**

缶詰やレトルト食品、アルミ箔で包んだ食品を加熱しないでください。
火花が散って、庫内に傷が付きます。

**鮮度保持剤(脱酸素剤)などを入れたまま加熱しない**

火花が出て、庫内を傷つけることがあります。

## オーブン／グリル加熱

**油分の多いものを加熱するときは回転網にのせない**

回転網のみで使用するときは、油分のあるものをのせないでください。

# 「使える容器」と「使えない容器」

| 容器の種類 | | レンジ加熱 | | 組み合わせ加熱（お手軽メニュー 5.フライあたため） | オーブン／グリル加熱 |
|---|---|---|---|---|---|
| ガラス | 耐熱性のある容器 | ○ | ⚠ 急熱・急冷すると割れることがあります。 | | |
| ガラス | 耐熱性のない容器<br>強化グラス<br>カットグラス<br>クリスタルグラスなど | × | 強化グラス・カットグラスも使用できません。 | | |
| プラスチック | 耐熱性のある容器<br>※耐熱温度140℃以上 | ○ | 耐熱温度140℃以上のもので「電子レンジ使用可能」表示のあるものは使用できます。フタは熱に弱いものがあるため、耐熱温度を確認してください。<br>⚠ ●油分や糖分の多い食品は高温になるため、耐熱温度を確認してください。<br>●長時間使用すると、変形したり溶けたりすることがあります。<br>●蒸しものをするときは使用しないでください。 | × | 変形したり、焦げたりすることがありますので、使用できません。 |
| プラスチック | 耐熱性のない容器（発泡トレイなど）<br>※耐熱温度140℃未満 | × | スチロール、ポリエチレン、メラミン（幼児用食器）、フェノール、ユリアなどは、溶けたり焦げたりすることがありますので、使用できません。 | | |
| 陶磁器・漆器など | 陶磁器 | ○ | ⚠ ●急熱・急冷すると割れることがあります。<br>●絵柄やヒビ、金銀模様のある器は、傷んだり、火花が飛び散ることがありますので、使用できません。<br>●素焼きの陶磁器など吸水性の高い器は熱くなることがありますので、注意してください。 | | |
| 陶磁器・漆器など | 漆器 | × | 塗りがはげたり、ヒビ割れが起こることがありますので、使用できません。 | | |
| 金属・ステンレス | アルミ、ステンレス、ホーローなどの金属容器 | × | 火花が出て、庫内を傷めるため、使用できません。<br>⚠ ●金串・金網、金・銀箔のフィルムやテープ、針金の入ったものも使用できません。<br>●取っ手が樹脂のものは熱に弱いため、使用できません。 | ○ | |
| その他 | 木・竹・紙 | × | 焦げたり、燃えたりすることがありますので、使用できません。 | | |
| その他 | 特殊な形をした容器 | × | 注ぎ口が細長い容器などでレンジ加熱をすると、細い部分が特に加熱されるため、取り出したときに突然に内容物が飛び出る「突沸」が起こることがあります。やけどの原因になりますので、使用しないでください。 | | |
| その他 | ラップ<br>※耐熱温度140℃未満 | ○ | ⚠ 油分の多い料理は高温になり、溶けるため使えません。 | × | 溶けたり、燃えたりすることがありますので、使用できません。 |
| その他 | アルミ箔 | × | 火花が出て使用できませんが、生ものの解凍では部分的に使用することがあります。<br>魚の尾に巻いたりして、電波量を加減することができます。 | ○ | |
| その他 | オーブン用クッキングペーパー | ○ | ケーキ作りで使用する硫酸紙、オーブン用クッキングペーパーなどは使用できます。 | | |

ここに記載がない容器については、容器の製造会社にお問い合わせください。







# あたため

電波ですばやく食品をあたためる

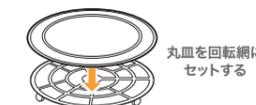
**ポイント**

- 食品が1つの場合は中央に置きます。複数の場合は同一円周上に置きます。
- 蒸しもの、カレーやシチューなどの汁物は、乾燥を防ぐためにラップをします。
- 量が多いときは、複数の容器に小分けすると、均等に加熱されます。
- 揚げ物は、「お手軽メニュー／5.フライあたため」であたためてください。➜18ページ

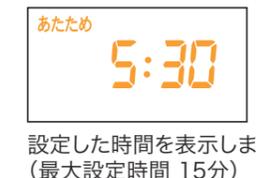
**注意** ⚠

- 飲み物は、「お手軽メニュー／3.牛乳」であたためてください。➜16ページ
  飲み物を「あたため」で加熱すると、突然、沸とうすることがあります。
- ビンなどフタがあるものははずしてください。
- イカや栗などは、切れ目や割れ目を入れてください。イカや栗が破裂して、危険です。
- レトルト食品や缶詰は、容器に移して加熱してください。アルミ製の袋や容器に入った食品は加熱できません。
- 殻付きの卵や、殻をむいたゆで卵をレンジ加熱しないでください。卵が破裂し、危険です。

**準備** 食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。

**1** [あたため] を押す

「あたため」が点灯します。

**2** [スタート] を回して、加熱時間を設定する

あたため 5:30

設定した時間を表示します。
（最大設定時間 15分）

**3** 

を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
  [スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　食品を取り出す

ラップをはずすとき、蒸気が一気に吹き出すことがあります。
やけどをしないように注意してゆっくりはずしてください。

# お手軽メニュー

よく使うメニューは、自動加熱で簡単に調理する

「お手軽メニュー」は自動加熱メニューです。次の8つのメニューをご用意しました。

お手軽メニュー　1.トースト　2.ごはん　3.牛乳　4.お弁当　5.フライあたため　6.ゆで野菜（根菜）　7.ゆで野菜（葉菜）　8.ピザ

## 1. トースト　グリル加熱　200℃

**ポイント**
- ヒーターが上部と下部にあるので、途中で裏返しする必要がありません。
- 食パンは、同時に2枚までトーストできます。
- 回転網中央の軸取付部を避けてパンをのせてください。
- 冷凍した食パンの場合は、「仕上がり調節」をするか、解凍してからトーストします。

**注意**
- 回転網の構造上、上面と下面の焼け具合は異なります。
- 冷凍した食パンは、保存状態により焼き色が異なります。
- 食パンにバターを塗ってトーストしないでください。発火することがあります。
- プラスチック容器やラップは、溶けたり、焦げたりするため使用できません。

**準備** 食パンを入れて、ドアを閉じる
- 直接回転網にパンをのせます。

**1**  を押して「メニュー1」を表示する

食パン2枚をトーストするときはもう一度押して「2枚」を選ぶ

メニュー番号「1」を表示します。「1枚」または「2枚」を選びます。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3**  を押す
- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。[スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　食パンを取り出す

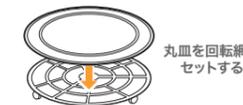
- 焼き加減が足りないときは、「グリル」で様子を見ながら追加加熱します。

 の「強」「中」「弱」の使いかた

食パンは、6枚切りを標準としています。「強」は長めに、「弱」は短めに加熱時間が設定されます。
- 食パン　・4枚切り「強」　・6枚切り「中：表示なし」　・8枚切り「弱」
- 冷凍食パン「強」

## 2. ごはん　レンジ加熱　500W

**ポイント**
- かためのごはんのときは、霧吹きなどで表面に水を吹きかけてから、加熱してください。
- 1杯の目安は、約150gです。量が多めのときや2杯以上同時にあたためるときは、「仕上がり調節」を「強」にします。

**準備** ごはんを入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。

**1**  を押して「メニュー2」を表示する

メニュー番号「2」を表示します。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3**  を押す
- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。[スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　ごはんを取り出す

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。

**冷凍ごはんをあたためるとき**

「解凍」で常温に戻してから「お手軽メニュー2　ごはん」であたためます。
そのままあたためる場合は「あたため」で3分に設定します（1杯約150gの場合）

## 3. 牛乳　飲み物:コーヒー・お酒など　レンジ加熱　500W

**ポイント**

- 容器の大きさと容量を揃えます。容器は低めで広口のものをおすすめします。
- 飲み物が1つの場合は中央に置きます。複数の場合は同一円周上に置きます。
- 加熱前・加熱後は、必ずスプーンでかき混ぜてください。
- 1杯の目安は、約180mlです。

**注意**

- 加熱しすぎないでください。取り出すときに突然沸とうして、内容物が飛び散ることがあります。
  加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
- 牛乳ビンや牛乳パックをそのまま加熱しないでください。割れたり、破裂することがあります。
- 粒入りのスープをあたためるときは、ラップをして、様子を見ながら加熱してください。

**準備** 飲み物を入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。

**1** お手軽メニュー を押して「メニュー3」を表示する

メニュー番号「3」を表示します。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、仕上がり調節 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3** スタート を押す

- 終了までの残り時間を表示します。

⚠ 加熱しすぎないように、様子を見ながら加熱してください。

- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
  [スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　飲み物を取り出す

- 内容物をかき混ぜます。

- 加熱が足りないときは、「あたため」で追加加熱します。
  加熱しすぎに注意して、様子を見ながら加熱してください。

**仕上がり調節 の「強」「中」「弱」の使いかた**

「強」…量が多めのとき　「中」…冷蔵のもの　「弱」…常温のもの

**お銚子でお酒の燗をするときは**

お酒の量は、7分目程度にして、首の細い部分より下になるようにしてください。お酒をお銚子の口いっぱいまで入れると、首の細い部分の温度が熱くなりすぎたり、お酒が熱で膨張してこぼれたりします。





## 4. お弁当　レンジ加熱　500W

**ポイント**

- お弁当は、400ｇを標準としています。「仕上がり調節」の目安にしてください。
- コンビニ弁当の加熱は、お弁当に表示されている加熱方法・加熱時間に従ってください。
- お弁当は、1つずつ加熱します。二段積みにはしないでください。

**注意**

- お弁当のラップやフタをはずします。
- 発泡スチロールなどの耐熱性のない容器に入ったお弁当は、加熱することができません。
  耐熱性容器に入れ替えて加熱してください。
- ゆで卵、アルミケース、調味料類、飾りは取り出してください。火花が散ったり、破裂することがあります。

**準備** お弁当を入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。

**1** お手軽メニュー を押して「メニュー4」を表示する

メニュー番号「4」を表示します。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、仕上がり調節 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3** スタート を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
  [スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　お弁当を取り出す

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。

**お弁当の具による仕上がりの違い**

熱め……フライや天ぷらなどの揚げ物
ぬるめ…どんぶりなどのごはんが多いもの／ハンバーグのように厚みのあるもの

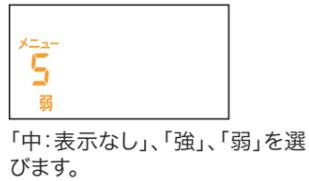
# 5. フライあたため  レンジ加熱　500W　グリル加熱　200℃

「フライあたため」では、レンジ加熱で中から、グリル加熱で表面をカラッとあたため直します。

**ポイント**
- 丸皿に直接、等間隔に並べます。重ならないように、ひとつずつ離して置きます。
- 丸皿にクッキングシートを敷くと、お手入れがしやすくなります。

**注意**
- 調理済みのフライや天ぷらのあたため直しに使用します。揚げ料理をすることはできません。
- プラスチック容器やラップは、溶けたり焦げたりするため使用できません。包装は、必ずはずしてください。
- アルミ箔は、使用しないでください。

**準備** 揚げ物を入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。

**1** お手軽メニュー を押して「メニュー5」を表示する

メニュー番号「5」を表示します。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、仕上がり調節 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3**   スタート を押す
- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。[スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　揚げ物を取り出す

- 焼き加減が足りないときは、「グリル」で様子を見ながら追加加熱します。

仕上がり調節 の「強」「弱」の使いかた

「強」…冷凍フライのあたため（調理済みのもの）
「弱」…フライドポテトなど細いものや小さいもの



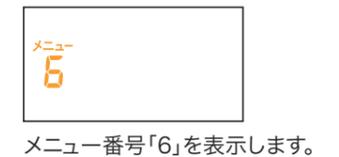
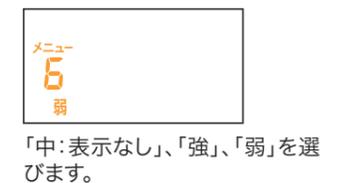


# 6. ゆで野菜（根菜） じゃがいも、さつまいも、にんじん、大根、ごぼうなど　レンジ加熱　500W

**ポイント**
- 丸ごと加熱する……皮付きのままラップをして、大きさをできるだけ揃えます。丸皿の中央部分には置かないようにしてください。
- 切ってゆでる………大きさを揃えて切り、平皿にのせ、ラップをします。
- 加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま5分ほど蒸らすと、よりムラなく仕上がります。

**注意**
- 根菜類は、必要以上に加熱しないでください。食品が焦げたり、発火することがあります。様子を見ながら加熱してください。

**準備** 根菜を入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。

**1** お手軽メニュー を押して「メニュー6」を表示する

メニュー番号「6」を表示します。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、仕上がり調節 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3** スタート を押す
- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。[スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　根菜を取り出す

ラップをはずすとき、蒸気が一気に吹き出すことがあります。やけどをしないように注意して、ゆっくりはずしてください。

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。

仕上がり調節 の「強」「中」「弱」の使いかた

「強」…じゃがいもなどを丸ごと加熱するとき
「中」…3cm角程度の角切りにしたとき（煮物の下ごしらえに）
「弱」…薄く切ったり小さく刻んだとき（離乳食の下ごしらえに）や、ミックスベジタブルを加熱するとき
・少量を加熱するときは、耐熱容器に入れて水をひたひたに張ってラップをし、様子を見ながら加熱します。

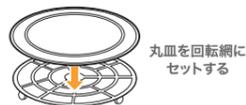
野菜の下ごしらえにはレンジ加熱が重宝

水をほとんど使わないので、ビタミンBやCの損失を抑えます。また、鍋を出したり、お湯を沸かしたりという手間もありません。洗い物が少ないのもうれしいですね。

## 7. ゆで野菜（葉菜）　レンジ加熱　500W

**ポイント**

- できるだけ幅広く重ならないようにラップをします。
  葉菜のように火が通りやすい野菜は、容器ごとではなく、葉菜だけでラップします。
- 葉と茎を交互に並べます。
- 太い茎（ブロッコリーなど）には、十文字の切り込みを入れます。
- 野菜だけの水分で加熱するので、洗ったあとの水滴も付けたままで大丈夫です。
- アクのある野菜（なすやブロッコリーなど）は、加熱するまえに食塩水に浸けてアク抜きをします。
- 色の濃い野菜は、取り出したらすぐに流水にさらして、色止めをします。

**準備** 葉菜を入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。

**1** お手軽メニュー を押して「メニュー7」を表示する

メニュー番号「7」を表示します。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、仕上がり調節 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3** スタート を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
  ［スタート］キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　葉菜を取り出す

ラップをはずすとき、蒸気が一気に吹き出すことがあります。
やけどをしないように注意して、ゆっくりはずしてください。

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。

**仕上がり調節 の「強」「中」「弱」の使いかた**

「強」…ブロッコリーなど茎の太いもの
「中」…チンゲン菜など葉の厚みがあるもの
「弱」…ほうれん草、小松菜など火の通りやすいもの





## 8. ピザ　グリル加熱　200℃

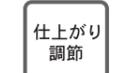
**ポイント**
- 材料によって焦げ目の付きかたが違うので、様子を見ながら加熱します。

**注意**
- プラスチック容器やラップは、溶けたり焦げたりするため使用できません。包装は、必ずはずしてください。

**準備** ピザを入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。

**1** お手軽メニュー を押して「メニュー8」を表示する

メニュー番号「8」を表示します。

**2** 仕上がり状態を調節するときは、仕上がり調節 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**3** スタート を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
  ［スタート］キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　ピザを取り出す

- 焼き加減が足りないときは、「グリル」で様子を見ながら追加加熱します。

**生ものが入っているピザは**

生のイカやエビが入っているシーフードピザの場合は、「仕上がり調節」で「強」に調節してください。
また、具がたくさんのっている場合も、「強」にします。

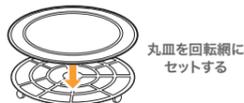
# 解凍 冷凍保存しておいた食品を解凍する

**ポイント**
- 冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下に揃えて、小分けしておいたほうがより上手に解凍できます。
- 変色や煮えを防ぐため、部分的（魚の尾など細い部分や薄い部分）にアルミ箔を巻きます。
  アルミ箔は、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。火花が出て、発火・発煙の原因になります。
- 同時に2つ以上を解凍するときは、同じ種類のもので同じ大きさのものにしてください。
- トレイがない場合は、平皿にラップかペーパータオルを敷き、その上に食品を置きます。ラップはしないでください。

**注意**
- 100g未満の食品は上手に解凍できません。
- 食品の厚みが不均一だと、薄い部分が煮えやすくなります。
- 食品を包装している発泡スチロール製のトレイのまま解凍しないでください。溶けたりすることがあります。

**こんなときは**
- オーブンやグリルを使用したあとは庫内の温度が上がっているため、すぐに使用できないことがあります。
  その場合は、ドアを開けて庫内の温度を下げてから使用してください。

**準備** 食品を入れて、ドアを閉じる
- 丸皿をセットします。 ●食品は中央に置きます。

**1**  を押す

「解凍」が点灯します。

**2**  を回して、重量を設定する

重量は100g単位で増加します。
（設定範囲 100〜600g）

**3** 仕上がり状態を調節するときは、仕上がり調節 を押す

「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

**4**  を押す
- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
  [スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了　食品を取り出す**



# オーブン／予熱あり 庫内を一定温度に保ち、じっくり、こんがりと焼き上げる

**ポイント**
- 予熱が完了したら、すばやく食品を庫内に入れます。ドアを開けている時間が長いと、庫内の温度が冷めます。
- 皿へのこびりつきを防ぐためには、アルミ箔やクッキングシートを敷きましょう。あと片付けが簡単になります。

**注意**
- 丸皿や庫内に入れた容器の出し入れには、必ずミトンを使用し、やけどをしないように注意してください。
- ミトンが水や油でぬれたとき、布地が破れている状態で使用しないでください。やけどのおそれがあります。
- 加熱後、丸皿や食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ひびが入ったり、割れる原因になります。

**予熱をします**

**予熱準備** 丸皿は取りはずし回転網のみにして、ドアを閉じる

**1**  を押して「オーブン」「予熱あり」を表示する

「オーブン」と「予熱あり」が点灯します。
（初期設定温度 170℃）

**2**  を回して、温度を設定する

110〜200℃の範囲を10℃単位で設定できます。

**3**  を押す
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
  [スタート]キーを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。

**予熱終了**

- 15分間予熱温度を保持します。

**仕上がり調節 の「強」「弱」の使いかた**

「強」は長めに、「弱」は短めに解凍時間が設定されます。
・冷凍した食品に厚みがあるときや、コチコチに凍っているときは、「強」に設定します。
・薄いときや、少し溶けかかっているときは、「弱」にします。

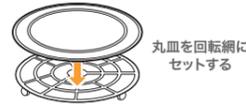
**オーブンを使って「揚げ物」**

オーブンを使って揚げ物をすると、通常の油で揚げるものよりカロリーを抑えることができます。耐熱性容器にサラダ油をぬり、パン粉などのフライ衣を付けた材料をのせ、少量の油を均等にかけて加熱します。かける油の量を調節すれば、カロリー調節ができます。

調理をします

**調理準備**

## 食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。
- 必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。

**1**  を回して、加熱時間を設定する

設定した時間を表示します。
（最大設定時間 95分）

**2**  を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了　食品を取り出す**

- 終了音が鳴ったら、焼け具合を確認して、すぐに取り出してください。余熱で焦げすぎることがあります。
- 取り出すときは、必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。

● 加熱が足りないときは、「オーブン／予熱なし」➡25ページ で様子を見ながら追加加熱します。

## 時間・温度調節　加熱中に加熱時間と温度の変更ができます。

オーブン調理中（予熱あり/なし）に  を押す

**1回押し**
タイマー表示が点滅します。
カウントダウンは継続します。

スタート を回して時間を設定する。
スタート を押す。
- 変更した時間で再スタートします。
- 時間調節は1分単位になります。
  1分間操作しないと元の表示になります。

**2回押し**
温度が点滅表示します。
温度表示中もカウントダウンは継続します。

スタート を回して温度を設定する。
スタート を押す。
- 変更した温度で再スタートします。
  設定温度になるには時間がかかります。

**3回押し**
元の表示に戻ります。
途中の操作は反映されません。

操作途中で 取消 を押すと調理がリセットされ、初期表示「0」に戻ります。







# オーブン／予熱なし（&発酵）

**ポイント**
- 発酵するとき、庫内が高温になっていたら、ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用してください。
- ［発酵］夏場（冬場）の室温が高い（低い）ときは、庫内の温度が設定温度より高め（低め）になることがあります。食品の様子を見ながら時間を調節してください。

**注意**
- 丸皿や庫内に入れた容器の出し入れには、必ずミトンを使用し、やけどをしないように注意してください。
- ミトンが水や油でぬれたとき、布地が破れている状態で使用しないでください。やけどのおそれがあります。
- 加熱後、丸皿や食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ひびが入ったり、割れる原因になります。

**準備**

## 食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。

**1** オーブン/グリル を押して「オーブン」「予熱なし」を表示する

「オーブン」と「予熱なし」が点灯します。
（初期設定温度 170℃）

**2**  を回して、温度を設定し、 を押す

- 発酵は40℃に設定します。

40℃（発酵）と110～200℃の範囲を10℃単位で設定できます。

**3** スタート を回して、加熱時間を設定する

設定した時間を表示します。
（最大設定時間 95分）

**4**  を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了　食品を取り出す**

- 終了音が鳴ったら、焼け具合を確認して、すぐに取り出してください。余熱で焦げすぎることがあります。
- 取り出すときは、必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。

# グリル

食品の表面に焦げ目を付けて、焼き上げる

ポイント 
●材料の種類や脂の乗りにより焦げかたが変わるため、様子を見ながら加熱してください。

注意 ⚠
●丸皿や庫内に入れた容器の出し入れには、必ずミトンを使用し、やけどをしないように注意してください。
●ミトンが水や油でぬれたとき、布地が破れている状態で使用しないでください。やけどのおそれがあります。
●加熱後、丸皿や食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ひびが入ったり、割れる原因になります。

**準備** 食品を入れて、ドアを閉じる
●丸皿をセットします。

丸皿を回転網にセットする

**1** オーブン/グリル を押して「グリル」を表示する

「グリル」が点灯します。
（設定温度 200℃固定）

**2** スタート を回して、加熱時間を設定する

設定した時間を表示します。
（最大設定時間 95分）

**3** 

を押す

●終了までの残り時間を表示します。
●加熱途中でドアを開けると、一時停止します。ダイヤルを押すと、再スタートします。

●終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
●表示部に「出来上がり」を表示します。

**終了**　食品を取り出す

●取り出すときは、必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。



# かんたん！キーの使いかた一覧

| メニューキー | 設定内容1　設定キー | 設定内容2　設定キー | 設定内容3　設定キー | 開始 |
|---|---|---|---|---|
| あたため<br>を押す | スタート を回して、時間（10秒～15分）を設定<br>※表示部に時間を表示します。 | | | スタート |
| お手軽メニュー<br>を押す<br>※設定内容は一巡したら、繰り返し表示します。 | お手軽メニュー を押してメニュー番号（1～8）を選択<br>※表示部に「お手軽メニュー」の番号を表示します。<br>1.トースト　5.フライあたため<br>2.ごはん　6.ゆで野菜（根菜）<br>3.牛乳　7.ゆで野菜（葉菜）<br>4.お弁当　8.ピザ | 仕上がり調節 を押す<br>※「中：表示なし」、「強」、「弱」を選択します。<br>仕上がり調節をしないときは | | スタート |
| 解凍<br>を押す | スタート を回して重量（100～600g）を選択<br>※表示部に重量を表示します。 | 仕上がり調節 を押す<br>※「中：表示なし」、「強」、「弱」を選択します。<br>仕上がり調節をしないときは | | スタート |
| オーブン/グリル<br>を押す<br>※設定内容は一巡したら、繰り返し表示します。<br>●オーブン／予熱あり<br>●オーブン／予熱なし<br>●グリル | 【オーブン：予熱をする場合】<br>「予熱あり」を選択<br>※表示部の「オーブン」「予熱あり」が点灯します。 | スタート を回して、温度（110～200℃）を設定<br>※表示部に温度を表示します。 | スタート を回して、時間（10秒～95分）を設定<br>※表示部に時間を表示します。 | スタート<br>予熱が終了したら<br>スタート |
| | 【オーブン：予熱をしない場合】<br>オーブン/グリル を押して「予熱なし」を選択<br>※表示部の「オーブン」「予熱なし」が点灯します。 | スタート を回して、温度（40℃／110～200℃）を設定<br>※表示部に温度を表示します。 | スタート を回して、時間（10秒～95分）を設定<br>※表示部に時間を表示します。 | スタート |
| | 【グリルの場合】<br>オーブン/グリル を押し「グリル」を選択<br>※表示部の「グリル」が点灯します。 | スタート を回して、時間（10秒～95分）を設定 | | スタート |





**グリルとオーブンの違い**

グリルとオーブンの違いってわかりますか？
オーブンは、庫内を一定温度に保ち、じっくり焼きます。それに比べ、グリルは高温の放射熱で加熱します。そのため、表面はパリッと焼け、中はジューシーに仕上がります。

# 調理例

食品は、丸皿の中央に置きます。　　　の食品は、ラップをします。

## 設定時間の目安

### あたため（室温もの・冷蔵もの）

| | 食品名 | 分　量 | 加熱時間 | コツとポイント |
|---|---|---|---|---|
| 室温もの・冷蔵もの | ハンバーグ | 1個　(80g) | 約1分30秒 | – |
| | 焼きとり | 6本　(150g) | 約1分30秒 | 照りを出すため、先にタレを塗る。 |
| | 焼きそば<br>スパゲティー | 1人前（200g） | 約2分30秒 | 加熱後、かき混ぜる。また、パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。 |
| | おにぎり | 1個　(80g) | 約50秒 | – |
| | まんじゅう | 1個　(65g) | 約30秒 | あんが熱くなるので控えめに加熱する。 |
| | 肉まん・あんまん | 1個　(110g) | 約50秒 | 底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。<br>⚠ あんまんは、あんが先に熱くなり3分以上加熱すると発煙したり、発火することがあります。加熱時間は控えめにしてください。 |
| | みそ汁 | 1杯　(150g) | 約2分 | 加熱前と加熱後、かき混ぜる。 |
| | 煮もの | 1人前（200g） | 約2分 | – |
| | カレー・シチュー | 1人前（200g） | 約2分30秒 | 加熱後、かき混ぜる。 |
| | どんぶりもの | 1人前（350g） | 約3分30秒 | – |
| | 茶わん蒸しのあたため | 1個 | 約1分<br>～1分30秒 | 様子を見ながら加熱する。 |
| | ロールパンのあたため | 2個　(80g) | 約30秒 | 時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱します。 |

### あたため（冷凍もの）

| | 食品名 | 分　量 | 加熱時間 | コツとポイント |
|---|---|---|---|---|
| 冷凍もの | ハンバーグ | 1個(80g) | 約2分 | 加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。 |
| | 焼きおにぎり | 1個(80g) | 約2分 | – |
| | 肉まん・あんまん | 1個(110g) | 約1分30秒 | 底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。<br>⚠ あんまんは、あんが先に熱くなり4分以上加熱すると発煙したり、発火することがあります。加熱時間は控えめにしてください。 |
| | ミックスベジタブル | 100g | 約2分 | 小さく切ったにんじんなどの少量加熱は、火花が出ることがあります。100gより少ない場合は、大きめの容器に野菜が入るぐらいの水を入れ、ふたをして加熱してください。にんじん50g(水50ml)で約2分30秒加熱。 |
| | 里いも | 300g | 約10分 | – |
| | しゅうまい | 1袋(230g) | 約4分 | 両面に水を振りかける。 |
| | ピラフ | 1人前(250g) | 約5分 | あらかじめ、ほぐしておく。 |

- ラップについては、「ラップをするもの」と「ラップをしないもの」 ➡11ページ を参照してください。
- レトルト食品等で500Wが推奨されている場合は、食品に表示されている加熱時間で様子を見ながらあたためてください。

## ホタテときのこのグラタン

### 材　料（2人分）

**ホワイトソース**
- バター ……………20g
- 薄力粉 ……………20g
- 牛乳 ……………300ml
- スープ ……………100ml
- 塩、こしょう ………適量

**具**
- マカロニ（ゆでたもの） ·50g
- ホタテ（ゆでたもの） …50g

**具**
- 玉ねぎ ··中1/4個（約60g）
- きのこ ……………50g
- サラダ油 ………大さじ2
- バター ……………5g
- 塩、こしょう ………適量
- ピザ用チーズ ………適量
- パン粉 ……………適量

### 手　順

**1 ソース作り**
大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、フタをしないで丸皿にのせます。
「あたため」で約1分加熱し、泡だて器でよくかき混ぜ、牛乳を少しずつ加えてのばし、塩こしょうで味付けをします。

**味付けのコツ**
味はなるべく薄めにします。

**2 ソースの加熱**
再度「あたため」で1分30秒加熱し、全体をかき混ぜます。





### 手　順（ホタテときのこのグラタン つづき）

**3 とろみづけ**
「手順2」を**3～4回繰り返してとろみ**をつけます。

**4 具の準備**
きのこは小房に分け、
ホタテは一口大に切り分け、
玉ねぎは薄くスライスします。

**5 具の混ぜ合わせ**
耐熱容器にサラダ油、バター、「手順4」の材料を入れ、
**「あたため」**で**3分**加熱します。
途中で扉を開けて上下を混ぜ合わせてから再度加熱すると、ムラなく加熱できます。
加熱後の煮汁は「手順1～3」で作ったホワイトソースに混ぜます。

**6 マカロニの混ぜ合わせ**
「手順5」の材料にマカロニを加えて、塩、こしょうとホワイトソースの半量であえ、薄くバター（分量外）を塗ったグラタン皿に2等分します。
残りのホワイトソースを等分に入れ、ピザ用チーズとパン粉を散らします。

**7 焼き上げ**
丸皿に並べ、**「あたため」**で**約3分**加熱後、**「グリル」**で**約20分**加熱します。

## いちごのショートケーキ

### 材　料（直径18cmのケーキ型1台分）

**スポンジケーキ**
- 卵（Mサイズ） ………3個
- 砂糖 ………………90g
- バニラオイル ……お好みで
- 薄力粉 ……………90g
- [A] バター（食塩不使用） 15g
- [A] 牛乳 ………大さじ1

**クリーム**
- 生クリーム ………300ml
- 砂糖 ………………30g
- バニラエッセンス
- ブランデー ……お好みで
- いちご ……………適量

### 手　順

**1 下準備**
クッキングシートをケーキ型に合わせて切り、敷きます。
薄力粉はふるいでふるっておきます。

**2 泡立て**
ボールに卵を割りほぐし、砂糖を加えて混ぜ合わせ、しっかりと泡立てます。
泡だて器で生地を垂らしたとき、折り重なるように落ちて、**跡がしばらく残るような状態になるまで**泡立てます。

**3 下準備**
[A]の材料を**「あたため」**で**40～50秒**あたためて溶かし、オーブンは**「オーブン／予熱あり」**で**150℃**に予熱しておきます。

**4 香りづけ**
「手順2」の材料にバニラオイルを加え、なじませます。大きな気泡がなくなるようにていねいに混ぜます。

**5 粉の混ぜ合わせ**
薄力粉を加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまでサックリと混ぜ合わせます。

**混ぜかたのコツ**
気泡がつぶれると膨らまなくなるので、底の方から大きくすくうように混ぜます。

**6 生地作り**
溶かしておいた[A]を生地全体に加えて手早く混ぜます。

**混ぜかたのコツ**
[A]の容器に生地を少し移してなじませてから生地のボールに移して混ぜると均一に混ざります。

**7 型入れ**
ケーキ型に「手順6」の材料を入れます。ケーキ型を10cm程度の高さから落とし生地の中の大きな気泡を抜きます。

**8 焼き上げ**
丸皿にケーキ型をのせ、**予熱したオーブン**で**約12分**焼きます。表面に充分焼き色がついたら扉を開けて手早くアルミホイルをかぶせます。
**「オーブン／予熱なし」**で**180℃**で約25分焼きます。竹串を中心に刺して何も付いてこなければOKです。

**9 型抜きと冷まし**
焼き上がったら焼き縮みを防ぐため、20～30cmの高さから**型ごと落とし、型から出して**冷まします。クッキングシートをはずして型をかぶせたまま冷ますとしっとりと仕上がります。

**10 生クリームの泡立て**
ボールに冷やした生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールを冷やしながら泡立て、とろりとしたらお好みでバニラエッセンスとブランデーを加え、**ツノが立つまで**泡立てます。

**11 飾り付け**
ケーキは3枚にスライスし、いちごは飾り用のものを残してスライスします。
ホイップしたクリームとイチゴをはさみます。残ったクリームといちごで表面を飾ります。

**飾り付けのコツ**
スライスしたケーキの中段がいちばん上になるように並び替えると、見た目がよくなります。

# バターロール

オーブン／グリル　オーブン／予熱なし 40℃（発酵） → オーブン／グリル　オーブン／予熱あり 160℃

**材　料（6個分）**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ぬるま湯 | 70ml | バター（食塩不使用） | 20g |
| 卵（M玉） | 1/2個（約30g） | スキムミルク | 12g |
| 強力粉 | 140g | インスタントドライイースト | 3g |
| 砂糖 | 15g | ぬり卵 | 適量 |
| 塩 | 小1/2（2.7g） | 打ち粉（強力粉） | 適量 |

## 手　順

**1 材料の混合**
ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、インスタントドライイーストを入れ、軽く混ぜ合わせます。人肌程度のぬるま湯に卵を溶き、ボールに少しずつ加えよくこねます。

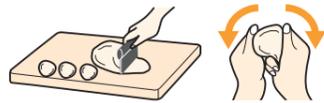
**2 バターの練り込み**
粉と水分がなじんで生地がまとまってきたら、やわらかくしておいたバターを加えてよくこねます。

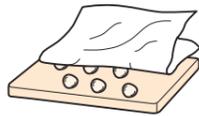
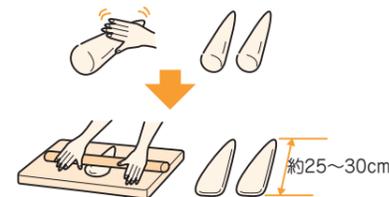
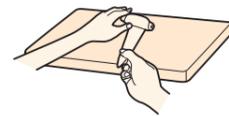
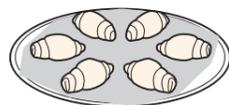
**3 生地のこね上げ**
台の上に生地を取り出し、生地を手のひらの下あたりで押し伸ばすように体重をかけてこねます。表面が滑らかになり、**べたつきがなくなるまで**休まずに**20～30分**十分にこねてください。

**4 一次発酵**
生地を丸くまとめてボールに入れ、表面が乾かないようにラップをかけて、「**オーブン／予熱なし**」で**40℃**に設定し、**約60分**発酵させます。

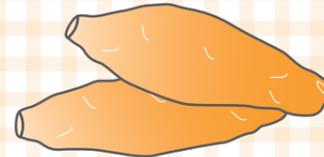
**5 ガス抜き**
指で生地を突いてあけた穴が戻らなくなったら、生地を取り出します。
生地の中に含まれているガスを手で押して全体に均一に押し広げ、もう一度生地を丸くまとめます。

**6 二次発酵**
生地をボールに入れ、「手順4」と同じ方法で**約40分**発酵させます（生地が2～2.5倍になるまで）。

**7 分割**
打ち粉を軽く振った台の上に生地を取り出し、軽く丸め直してから6等分に分割して丸めます。

**丸め方のコツ**
生地の表面を張るようにやさしく丸めます。

**8 ベンチタイム**
固く絞ったぬれぶきんをかけて、**約15～20分**休めます。

**9 成形**
丸い生地を手のひらで転がして円すい形にしたあと、麺棒で薄く伸ばしてしずく型にします。
**目安は幅5～6cm、長さ25～30cm**です。

**10 成形**
生地の幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた天板に巻き終わりを下にして、くっつかないように**間隔を空けて**丸皿に放射状に並べます。

**巻き方のコツ**
先っぽを軽く引っ張りながら巻きつけ、巻き終わりの生地をつまんで、しっかりとくっつけます。

**11 成形発酵**
表面が乾かないよう霧吹きをして、「**オーブン／予熱なし**」で**40℃**に設定し、**約30～40分**発酵させます。生地が2.5～3倍に膨らんだらOKです。

**12 焼き上げ**
生地の表面にぬり卵を塗り、「**オーブン／予熱あり**」で**160℃**に設定し、**約15～20分**焼きます。

# 焼きいも

オーブン／グリル　オーブン／予熱なし 170℃

**材　料**

さつまいも …………… 適量

## 手　順

**1 下準備**
さつまいもをよく洗い、アルミ箔で全体を包みます。

**2 焼き上げ**
さつまいもを丸皿にのせ、「**オーブン／予熱なし**」で**170℃**に設定し、**90分**焼きます。

**加熱のコツ**
直径の大きなもの（約6cm以上）のものを調理する場合は、様子を見ながら15～30分追加で加熱します。はしをさして、スッと通ればOKです。

# ピザ

オーブン／グリル　オーブン／予熱なし 40℃（発酵） → オーブン／グリル　オーブン／予熱あり 200℃ →  8.ピザ

**材　料**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ぬるま湯 | 80ml | オリーブ油 | 大1 |
| 強力粉 | 120g | ピザソース | 適量 |
| 砂糖 | 5g | ピザ用チーズ | 適量 |
| 塩 | 3g | お好みの具 | 適量 |
| スキムミルク | 4g | 打ち粉（強力粉） | 適量 |
| インスタントドライイースト | 1.5g | | |

## 手　順

**1 材料の混合**
ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、インスタントドライイーストを入れ、均一に混ぜ合わせます。

**2 生地のまとめ**
「手順1」の材料にぬるま湯を入れ、全体をつかむように混ぜ合わせ、生地をひとまとまりにします。

**3 生地作り**
打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出し、**手のひらの下あたりで押し伸ばすように**体重をかけてこねます。

**4 生地のこね上げ**
生地の表面が滑らかになったら、サラダ油を加えてなじませながらこねます。

**こねるコツ**
表面が滑らかになるまで休まずに20～30分十分にこねます。

**5 発酵**
生地を丸くまとめ、生地が乾燥しないようにラップをかけ、「**オーブン／予熱なし**」で**40℃**に設定し、**40分**発酵させます。

**発酵のコツ**
約2倍に膨らんだらOKです。

**6 生地の丸め直し**
打ち粉を軽く振った台の上に生地を取り出し、生地を軽く丸め直します。

**丸め直しのコツ**
生地は表面が張るように優しく丸めます。

**7 ベンチタイム**
固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

**8 予熱**
「**オーブン／予熱あり**」で**200℃**に**予熱**しておきます。

**9 成型**
打ち粉をまぶした麺棒で直径約23cmに伸ばします。伸ばした生地には**フォークで穴を開け**ます。

**10 生地を焼く（予熱）**
**予熱したオーブン**で**10分間**焼きます。

**11 盛り付け**
全体にピザソースを塗り、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。

**12 焼き上げ**
「**お手軽メニュー／8.ピザ**」で焼き上げます。
のせる具が多いときは、「仕上がり調節」を「強」に設定します。
焼き加減が足りないときは、様子を見ながら「グリル」で追加加熱してください。

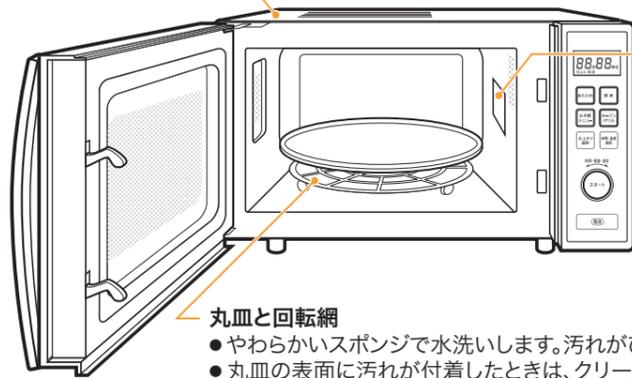
# お手入れ方法

本体の外側や庫内、付属品は、以下の注意を守って、定期的にお手入れを行ってください。
庫内や丸皿などに**食品カスや油などが付着したまま使用しないでください。発火・発煙、さび・においの原因になります。**

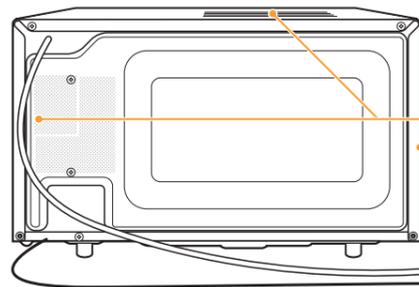
**注意**
- お手入れは、本体や庫内が冷めてから行ってください。
- お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、電源が切れた状態で行ってください。
- 市販の電子レンジ清掃剤をご使用になるときは、必ず説明書に書かれた加熱時間を守ってください。

お手入れの際、次のものは使用しないでください。使用すると、傷が付いたり、色がはがれたりします。
- 金属たわし
- シンナー・ベンジン・アルコール
- 住宅用・家具用合成洗剤（アルカリ性）
- ガラスクリーナー
- クレンザー
- 換気扇用洗剤
- スプレー式の洗剤　（液体が本体内部に入ると、さびなどの原因になる）
- 漂白剤　（丸皿は使用可能）

**本体（外側・内側）**
- 固く絞ったやわらかい布で水拭きします。
- 汚れがひどいときは、薄めた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭き、その後、水拭きして洗剤を拭き取ります。
- 底面と回転軸部分は、回転網をはずしてお手入れをします。

- すき間に洗剤を入れないようにしてください。
- 庫内の一部は耐熱塗装がしてありますので、強くこすらないでください。

**電波の出口カバー**
- 電波の出口カバーは絶対にはずさないでください。
- 食品カスが付着したまま使用しないでください。焦げたり火花が出たりすることがあります。
- 強くこすらないでください。

**丸皿と回転網**
- やわらかいスポンジで水洗いします。汚れがひどいときは、中性洗剤を使って洗います。
- 丸皿の表面に汚れが付着したときは、クリームクレンザーなどを使用して洗います。
- 回転網にクリームクレンザーは使用しないでください。

- 回転網を取りはずすときは、中央部を持ち、軽く左右にゆすりながら垂直に引き上げてください。
- 上部のヒーターや側面の電波の出口カバーにあてないように注意してください。破損の原因になります。
- 回転網は洗ったあと、すぐに水気を拭き取って乾かしてください。

**排気口・吸気口**
乾いた布でほこりを拭き取ります。

**コンセント・アース端子**
コンセント付近に付いたほこりは、乾いた布で拭き取ります。

## 庫内のにおいが気になるとき

庫内のにおいが気になるときは、お手入れをしたあとにカラ焼きをします。➡ 9ページ



# こんなときは　困ったときにお読みください

## 仕上がり

どうも仕上がりが上手にいかないと思ったら、次の項目を確認してください。

| | 症　状 | 原　因 | 対　応 |
|---|---|---|---|
| あたため | 食品が熱くなりすぎる | ●あたためる分量が少なすぎませんか。<br>●飲み物をあたためましたか。 | ●あたためる分量は100g以上にしてください。<br>●飲み物は、「お手軽メニュー／3.牛乳」であたためてください。 |
| あたため | 食品があたたまらない | ●食品が金属容器やアルミ箔で覆われていませんか。<br>●容器の種類によって仕上がり状態が変わることがあります。<br>●オーブンやグリルを使用したあとは庫内の温度が上がっているため、すぐに使用できないことがあります。 | ●食品を金属容器やアルミ箔で覆わないでください。<br>●ダイヤルで時間を調節してください。<br>●［お手軽メニュー］キーを使っているときは、［仕上がり調節］キーで「強」に設定してください。<br>●ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用してください。 |
| お手軽メニュー | お手軽メニューで食品が熱くなりすぎたり、あたたまらない | | ●調理物に合わせた設定にしてください。 |
| お手軽メニュー | **1.トースト**<br>ちょうどよい焼き色にならない | ●食パンの厚さに合わせて［仕上がり調節］キーで調節していますか。<br>●食パンの枚数を設定していますか。<br>●正しい位置に置いていますか。 | ●食パンの厚さに合わせて［仕上がり調節］キーで調節してください。<br>4枚切りのときは「強」<br>6枚切りのときは「中：表示なし」<br>8枚切りのときは「弱」<br>冷凍食パンのときは「強」<br>●［お手軽メニュー］キーで枚数「1枚」または「2枚」を選びます。<br>●1枚の場合は、片側に寄せてください。 |
| お手軽メニュー | **2.ごはん**<br>ごはんがパサつく | ●かためのごはんの場合は、水分が飛んでしまうことがあります。 | ●水を表面に吹きかけて加熱してください。 |
| お手軽メニュー | **3.牛乳**<br>加熱にムラがある | ●濃度や容器によって熱くなる部分とあまり熱くならない部分があります。 | ●かき混ぜてから加熱してください。<br>●加熱後にかき混ぜてください。<br>●複数の飲み物を一度にあたためるときは、同じ形の容器に入れてください。 |
| お手軽メニュー | **4.お弁当**<br>ちょうどよい熱さにならない | ●お弁当は400gを標準としています。 | ●［仕上がり調節］キーを押して、加熱時間を調節してください。 |
| お手軽メニュー | **5.フライあたため**<br>カラッと仕上がらない | ●重ねて置くとカラッとなりません。 | ●重ならないように、ひとつずつ離して置いてください。 |
| お手軽メニュー | **6.ゆで野菜（根菜）**<br>生っぽい部分とゆですぎた部分がある | ●大きさが異なると、大きなものは生っぽく、小さなものはゆですぎになります。 | ●大きさを揃えて切って、並べてください。 |
| お手軽メニュー | **7.ゆで野菜（葉菜）**<br>生っぽい部分とゆですぎた部分がある | ●かたい部分とやわらかい部分があると、かたい部分は生っぽく、やわらかな部分はゆですぎになります。 | ●ほうれん草などの葉物は茎と葉を交互に重ねてください。<br>●太い茎には、十文字の切れ込みを入れてください。 |
| 解凍 | 上手に解凍できない<br>一部が煮えてしまう | ●重量は正しいですか。<br>●食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。 | ●正しい重量を設定してください。<br>●冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下に揃えてください。<br>●同時に2つ以上を解凍するときは、同じ種類のもので、同じ大きさにしてください。 |

## 本体

故障かなと思ったら、修理に出すまえに次の項目を確認してください。

| | 症　状 | 原　因 | 対　応 |
|---|---|---|---|
| 音 | 加熱中にファンのブーンという音が大きくなったり、小さくなったりする | ●故障ではありません。ファンの動きを調節することによって、加熱をコントロールしています。 | ●そのままご使用ください。<br>●ファン回転中は、電源プラグを抜かないでください。 |
| | 加熱中に庫内からポコンと鳴ったり、きしむような音がする | ●オーブン／グリル加熱をしているとき、熱で庫内壁面が膨張すると音がでます。 | ●そのままご使用ください。 |
| 動作 | 動かない | ●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか。<br>●ドアはきちんと閉まっていますか。<br>●ブレーカーは落ちていませんか。 | ●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。<br>●ドアをきちんと閉めてください。<br>●ブレーカーを上げてください。 |
| | 加熱してもすぐに止まる動かない | ●庫内の温度が高温になると、温度過昇防止機能がはたらき、電源が切れます。 | ●ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用してください。 |
| | 表示部に何も表示されない | ●調理後しばらく何もしないと、自動電源オフ機能がはたらき、電源が切れます。 | ●ドアを開閉することで電源が入ります。ドアを閉めると表示部に「0」と表示します。 |
| | 丸皿が回転しない | ●丸皿および回転網は正しくセットされていますか。<br>●庫内に入れた容器や食品が庫内壁面に触れていませんか。 | ●丸皿および回転網を正しくセットしてください。<br>●容器や食品が庫内壁面に触れないようにしてください。 |
| | 丸皿が回転する方向が右になったり左になったりする | ●故障ではありません。<br>調理開始のタイミングにより、右または左に回転します。 | ●そのままご使用ください。 |
| | 加熱中に上のヒーターが点いたり消えたりする | ●故障ではありません。<br>ヒーターの出力を調節することによって、加熱をコントロールしています。 | ●そのままご使用ください。 |
| | 時間温度調節が反映されない | ●時間・温度の調節を決定しましたか。 | ●[スタート]キーを押して設定を決定してください。[時間・温度調節]キーを押して元の表示に戻ると、変更は反映されません。 |
| | 加熱が終わったのに、庫内の温度が冷めない | ●オーブン加熱で「予熱あり」に設定していると、予熱が終わっても、15分間予熱温度を保持します。 | ●[取消]キーを押して設定をリセットします。 |
| | 温度を40℃（発酵）に設定できない | ●オーブン加熱で「予熱あり」に設定していませんか。 | ●オーブン加熱で「予熱なし」に設定してください。 |
| | 加熱中に電源が落ちる（ブレーカーが落ちる） | ●電気の容量が規定容量を超えていませんか。 | ●ほかに使用している電化製品の使用を中止してください。それでも落ちる場合は、販売店に相談してください。 |
| | 火花が散る | ●金や銀、金属が付いた容器を使用していませんか。<br>●食品のカスなどが庫内に付着していませんか。 | ●金や銀、金属が付いた容器は使用しないでください。<br>●食品のカスを拭き取ってください。 |
| | 煙やにおいがする | ●はじめて使うときは、においや煙が出ます。<br>●庫内やドア内面に食品のカスや油が付いていませんか。 | ●カラ焼きをしてください。➡ 9ページ<br>●庫内やドア内面に付いた食品のカスや油を拭き取ってください。<br>●本体のお手入れをしてください。➡ 32ページ |
| | 加熱中にドアが曇ったり、下部に水滴が付いて落ちる | ●食品から出た水分が水蒸気となり、ドアを曇らせたり、水滴が付きます。 | ●加熱が終わって、本体や庫内の温度が冷めてから、水滴を拭き取ってください。 |
| | [E:01]と表示される | ●設定した温度よりも庫内温度が高くなっています。 | ●ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用してください。 |
| | [E:02][E:03]と表示される | ●故障です。 | ●電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。 |

## 引っ越しについて

本製品は電源周波数50Hzおよび60Hzに自動対応しています。
日本国内の周波数が異なる地域に引越しされても、そのままご使用になれます。



# アフターサービス・仕様

## 1. 保証書

- 保証書は本書とともにパッケージの中に入っています。
- 保証書は、「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり、大切に保管してください。

## 2. 保証期間

お買い上げ日から1年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

## 3. 修理を依頼されるとき

本書（取扱説明書）の内容をお確かめいただき、なお異常があるときは、電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料で修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間が過ぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

## 4. 補修用性能部品の最低保有期間

- 本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。
- 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

**〈修理料金のしくみ〉**
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

| 技術料 | 故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金 |
|---|---|
| 部品代 | 修理に使用した部品代金 |

**〈修理部品について〉**
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

⚠ お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

**お客様サービス係**
0120-337-455　FAX(0256)93-1077
**お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時**
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

## 仕様

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 定格電圧 | | AC100V | 外形寸法（ドアハンドル含まない） | 幅455mm×奥行325mm×高さ280mm |
| 定格周波数 | | 50Hz/60Hz共用 | 加熱室有効寸法 | 幅305mm×奥行280mm×高さ150mm |
| レンジ | 定格消費電力 | 850(50Hz)／1050(60Hz)※1 | ターンテーブル直径 | 260mm |
| | 定格高周波出力 | 500W | 質量 | 約12.0kg |
| | 発振周波数 | 2,450MHz | 電源コードの長さ | 約1.4m |
| グリル | 定格消費電力 | 1,300W | 区分名 | B:オーブンレンジ(ヒーターの露出があるもので30L未満のもの) |
| オーブン | 定格消費電力 | 1,300W | 電子レンジ機能の年間消費電力量 | 60.7kWh／年 |
| | 温度調節範囲 | 40℃(発酵)<br>110～200℃ | オーブン機能の年間消費電力量 | 11.4kWh／年 |
| | | | 年間待機時消費電力量 | 1.3kWh／年 |
| | | | 年間消費電力量 | 73.4kWh／年 |

- 年間消費電力量（kWh／年）は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
  区分名は法に基づき、機能、加熱方法および庫内容量の違いで分けています。
- 実際にご使用になるときの年間消費電力量は、周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので、目安としてご覧ください。
- 定格高周波出力500Wは、短時間高出力機能[約30分間（15分×2回）]であり、高周波出力は400Wです。400Wへは、自動的に切り替わります。

※1　60Hz時は断続運転となるため、消費電力量は50Hz（850W）時と同じです。

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

**愛情点検**
**★長年ご使用の電子レンジの点検を！**

ご使用の際このようなことはありませんか。

●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●自動的に切れないときがある。●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。●キーを押しても調理を開始しても加熱されない。●ドアに著しいガタがある。●ドアや庫内に著しい変形がある。●触れると電気を感じる。●その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

**特定の化学物質の含有について**

Pb,Hg,Cd,Cr(VI),PBB,PBDE

- この製品はJ-Moss（JIS C 0950 電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法）に基づく含有マークを表示しております。
- 特定の化学物質（鉛、水銀、カドミウム、六価クロム、PBB、PBDE）の含有についての情報を公開しています。
  詳細は、Webサイトを覧ください。　➡http://www.twinbird.jp/jmoss/